



Padova, 25 marzo 2026

LE PIANTE PER MANGIARE E CURARE NEI SECOLI

Venerdì 27 marzo torna la sesta edizione dell'evento "La Chimica in Cucina tra scienza e tradizione" del Dipartimento di Scienze Chimiche

Da sempre il mondo vegetale rappresenta una risorsa fondamentale per le comunità contadine: tra carestie e rari periodi di abbondanza, la necessità ha guidato l'utilizzo di radici, erbe e frutti spontanei, rendendoli parte integrante dell'alimentazione quotidiana. Una scelta dettata più dalla sopravvivenza che da mode o preferenze gastronomiche, ma che oggi si riscopre come patrimonio di conoscenze, cultura e benessere.

Venerdì 27 marzo e venerdì 3 aprile, alle ore 14.00, il Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Padova organizza la sesta edizione dell'evento "La Chimica in Cucina tra scienza e tradizione", due lezioni rivolte a docenti di discipline chimiche delle scuole secondarie ma aperte a tutta la cittadinanza che saranno un'opportunità per esplorare il legame tra scienza, botanica e gastronomia con esperti del settore accademico e industriale. I due seminari saranno un viaggio alla scoperta delle erbe commestibili e medicinali, tra tradizione e scienza, che attraverserà idealmente le Piazze delle Erbe e le Piazze del Grano, luoghi simbolo che ancora oggi raccontano la storia e la toponomastica delle nostre città.

Oltre a docenti dei Dipartimenti di Scienze Chimiche e di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente, saranno presenti alcuni professionisti del settore tra cui **Ernesto Riva**, presidente dell'azienda cosmetica Unifarco, **Silvano Rodato**, esperto botanico, **Maria Dalla Francesca**, fisica dell'azienda bioecologica Altaura Monte Ceva e **Giovanni Scapin**, chef dell'Antica Trattoria "Da Doro", Osteria Slow Food di Solagna.

Gli incontri

Venerdì 27 marzo, a partire dalle ore 14.00, nella Sala dell'Agricoltura della Corte Benedettina di via Orsaretto 2 (Legnaro) verranno fornite delle "istruzioni per l'uso" per la raccolta di erbe, si parlerà di erbe e alimentazione contadina come (possibile?) patrimonio dell'Unesco e delle nuove frontiere della ricerca delle erbe tra salute e bellezza.

Venerdì 3 aprile, sempre alle ore 14.00, nell'Aula A "Nasini" del Dipartimento di Scienze Chimiche di via Loredan 6 si parlerà di piante alimurgiche e alofite come alimenti benefici per la salute, della biodiversità vegetale del nostro territorio e degli usi in cucina di piante ed erbe dei prati e dei boschi.

Per tutte le persone interessate, l'accesso è libero fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Per informazioni:

<https://pls.scienze.unipd.it/chimica/la-chimica-in-cucina-fra-scienza-e-tradizione-ed-6/>



Piano Lauree Scientifiche (PLS) Chimica dell'Università degli Studi di Padova

Corso di Formazione per Insegnanti di Discipline Chimiche nella scuola secondaria

LA CHIMICA IN CUCINA TRA SCIENZA E TRADIZIONE

6^a edizione

Venerdì 27 marzo 2026 Sala dell'Agricoltura, Corte Benedettina, via Orsaretto 2, Legnaro (PD)

Venerdì 3 aprile 2026 Aula A "Nasini", Via Loredan 6, Padova

"Tutta l'erba che alza la cresta è buona per la minestra".

Piante per mangiare e curare nei secoli

- - -

Venerdì 27 marzo 2026

Sala dell'Agricoltura, Corte Benedettina, via Orsaretto 2, Legnaro (PD)

14:00-14:15	Registrazione
14:15-15:00	Presentazione della giornata e saluti istituzionali Stefano Mammi , Direttore del Dipartimento di Scienze Chimiche Laura Orian , Referente PLS Chimica, DiSC, Università di Padova Franco Tagliapietra , Presidente del Corso di Laurea in Scienze Cultura della Gastronomia Saverio Santi , Dipartimento di Scienze Chimiche (DiSC) Danilo Gasparini Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)
15:00-15:50	Danilo Gasparini , Docente di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione, Università di Padova <i>Erbe e alimentazione contadina: patrimonio dell'Unesco?</i> Chairman Saverio Santi
15:50-16:20	Coffee break
16:20-17:10	Ernesto Riva , Presidente UNIFARCO <i>Erbe tra salute e bellezza. Le nuove frontiere della ricerca</i> Chairman Danilo Gasparini
17:10-18:00	Silvano Rodato , Botanico <i>Andare a erbe: istruzioni per l'uso</i> Chairman Danilo Gasparini

Venerdì 3 aprile 2026
Aula A “Nasini” Via Loredan 6, Padova

- 14:00-14:15 Registrazione
- 14:15-14:30 Presentazione della giornata e saluti istituzionali
Stefano Mammi, Direttore del Dipartimento di Scienze Chimiche
Laura Orian, Referente PLS Chimica, DiSC, Università di Padova
Franco Tagliapietra, Presidente Corso di Laurea Scienze Cultura della Gastronomia
Saverio Santi, Dipartimento di Scienze Chimiche (DiSC)
Danilo Gasparini, Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)
- 14:30-15:20 **Stefano Dall’Acqua**
Piante alimurgiche e alofite, alimenti benefici per la salute
Presidente del Corso di Laurea in Scienze del Farmaco
Chairman Saverio Santi
- 15:20-16:10 **Maria Dalla Francesca**
Biodiversità vegetale: Genius Loci del nostro territorio
Fisica e curiosa di Natura, Azienda bioecologica Altaura Monte Ceva, Casale di Scodosia (PD)
Chairman Saverio Santi
- 16:10-16:30 **Pausa**
- 16:30-17:20 **Giovanni Scapin**
Il piatto è servito: il prato... ma anche il bosco in cucina
Chef dell'Antica Trattoria "Da Doro", Osteria Slow Food di Solagna (VI)
Chairman Danilo Gasparini
Degustazione
- Aperitivo e chiusura dei lavori